|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО ВИТА-ЛАЙН"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.20025 г | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП-ЛАПША** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **113** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ВЕРМИШЕЛЬ | | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 11,9 | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ | | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 237,5 | | 237,5 | | 23,75 | 23,75 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | 46,15 | | 30 | | 4,62 | 3 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | 50 | | 30 | | 5 | 3 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 37,5 | | 30 | | 3,75 | 3 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | 40 | | 30 | | 4 | 3 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 42,86 | | 30 | | 4,29 | 3 | | |
| НАБОР ДЛЯ БУЛЬОНА КУРИНЫЙ КОСТНЫЙ | | | | | | | | | | | | 37,5 | | 37,5 | | 3,75 | 3,75 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,33 | |  | В1, мг | 0,06 | |  | Са, мг | | 29,80 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,45 | |  | С, мг | 2,80 | |  | Mg, мг | | 13,07 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 18,36 | |  | А, мг | 0,02 | |  | Р, мг | | 42,07 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 131,18 | |  | E, мг | 0,16 | |  | Fе, мг | | 0,78 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,08 | |  | К, мг | | 215,94 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 | |  | I, мкг | | 2,66 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| |  | | --- | | ***Технология приготовления:***  Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противни и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.  **Требования к качеству бульона**:  Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.  Консистенция: жидкая.  Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.  Вкус: ккуриного бульона  Запах: ккуриного бульона. С ароматом кореньев | | Пассеровать до полуготовности морковь и лук , нарезанные соломкой. В готовый бульон добавить пассированные овощи, картофель кубиком и варить до готовности. Затем добавить сыр, , довести до кипения ,снять с огня.. При необходимости посолить.   При подаче посыпать зеленью  Гренки из пшеничного хлеба  Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 х 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| **Технология приготовления**  Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.  **Требования к качеству бульона**:  Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.  Консистенция: жидкая.  Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.  Вкус: куриного бульона  Запах: куриного бульона. С ароматом кореньев | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают.  В кипящий бульон или воду кладут лапшу и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассированные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия - за 15-20 мин до готовности супа. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура подачи +75 С  При подаче в тарелку кладут мелко нарезанную зелень | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.  Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.  Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.  Запах: овощей и макаронных изделий. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Технолог по питанию Т.В.Русинова